

Údaje aktuálne k dátumu: 10-07-2026 17:40

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/krjac-stroj-na-mso-550-w-nerezov-oce-p-514.html>



Krájací stroj na mäso - 550 W - nerezová oceľ

Cena s DPH	6 429.00 €
------------	-------------------

Cena bez DPH	5 226.83 €
--------------	-------------------

Dostupnosť	Dostepny
------------	-----------------

Katalógové číslo	KL-07
------------------	--------------

Kód výrobcu	RCFW-110D-PRO
-------------	----------------------

Výrobca	Royal Catering
---------	-----------------------

Popis produktu

Krájací stroj na mäso - 550 W - nerezová oceľ



Napätie [V]: **230**
Výkon [W]: **550**
Materiál: **Nerezová oceľ**
Prívodný kábel [m]: **1,5**
Rýchlosť otáčania [ot./min]: **96**
Rozmery (DxŠxV) [cm]: **50 x 32 x 48**
Hmotnosť [kg]: **40**
Rozmery prepravy (DxŠxV) [cm]: **55 x 37 x 57**
Hmotnosť prepravy [kg]: **41.4**

Obsah balenia:

- Krájací stroj na mäso RCFW-110D-PRO
- Návod na použitie

ČO VYZNAČUJE NÁŠ KRÁJACÍ STROJ?

- Precíznosť – krája mäso na prúžky rovnakej šírky
- Výkon – motor 550 W roztáča rezný valček na 96 ot./min
- Lhká údržba – povrchy z nerezovej ocele a demontovateľné čepele sú ľahko čistiteľné
- Bezpečnosť – vďaka krytu a automatickému vypnutiu po jeho otvorení
- Kapacita – veľký priestor pre umiestnenie mäsa umožňuje efektívnu prácu

Použite krájací stroj na mäso a efektívne krájajte mäso na prúžky

Či už ide o šaláty, cestoviny alebo mäsové pokrmy – mäso nakrájané na prúžky je súčasťou mnohých jedál. Najefektívnejšou metódou rovnomerného krájania je krájací stroj na mäso od Royal Catering, experta v oblasti gastronómického vybavenia.

Za niekoľko sekúnd pripraví veľké množstvá požadovaných prúžkov, ktoré môžete použiť na svoje pokrmy. Stroj krája rovnaké prúžky hovädzieho, kuracieho alebo bravčového mäsa, pripravuje ich na ďalšie spracovanie v mlynčeku na mäso.

Stroj na krájanie rovných prúžkov mäsa

Konštrukcia krájacieho stroja na mäso je rovnako jednoduchá, ako efektívna. Skriňa vyrobená z trvanlivej a bezpečnej pre potraviny nerezovej ocele spĺňa všetky hygienické normy v gastronómii a poskytuje potrebnú stabilitu pre spracovanie veľkých množstiev mäsa. Rozsiahla plocha pre ukladanie krájaných potravín uľahčuje spracovanie kusov mäsa.

Tie sú podávané cez otvor s ochranným krytom na rotujúce čepele, ktoré vtahujú mäso do zariadenia rýchlosťou 96 ot./min a krájajú ho na rovnaké prúžky. Nakrájané mäso padá do nádoby, ktorú je potrebné mať pripravenú pod výstupom.

Srdcom krájacieho stroja na mäso je rezný mechanizmus vnútri stroja.

Vďaka stálej šírke krájania čepelí zaručuje rovnomerné spracovanie suroviny. Môžete použiť čepele šírky 3 (zabudované), 4 alebo 5 mm, ktoré ponúkame samostatne k zariadeniu Royal Catering. Rezné valčeky s rovnomerne rozmiestnenými čepelami sa nachádzajú v pevnej oceľovej ráme, ktorá je úplne zasunutá do krájacieho stroja. Tam je rezný tím poháňaný strojom a neustále krája mäso na prúžky, ktoré sú podávané do stroja.

Výmena rezných valčekov je úplne bezpečná. Ako len zdvihnete kryt s otvorom, motor sa automaticky zastaví. To zabráni nehodám počas výmeny čepelí, ako aj počas práce. Krájací stroj na mäso stojí na štyroch gumových nožičkách, ktoré znižujú vibrácie a zabezpečujú ergonomickú prácu a stabilnú základňu.

Bez ohľadu na to, či chcete krájať bravčové, kuracie alebo hovädzie mäso, mäso by nemalo obsahovať kúsky kostí, aby mohlo zariadenie pracovať bez porúch a poskytovalo dobré výsledky.



